Luxe perenflappen

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Peer
50 g (gram) Hazelnoten
50 g (gram) Chocolade
120 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
Suiker (kristalsuiker)
Kaneel

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mes

1. Voorbereiden

Haal de **bladerdeegplakjes (1 pak Koopmans Bladerdeeg Roomboter)** van elkaar en laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien. Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Luxe perenvulling maken

Schil de **4 peren** (rijp, maar niet te zacht) en snijd deze in blokjes. Hak de **hazelnoten (50 g)** en **chocolade (50 g)** grof in stukjes.

Meng in de kom de blokjes peer met de hazelnoten en chocolade. Verbrokkel de **spijs (120 g)** in kleine stukjes in de kom. Meng goed.

Vul telkens een bladerdeegplak met ongeveer twee scheppen vulling. Vouw de randjes zorgvuldig dicht, zodat de vulling er tijdens het bakken niet uitloopt.

> 9 of 10 plakjes
> Niets zo treurig als een flap waarin te weinig vulling zit. Afhankelijk van de grootte van de peren, kun je soms beter 9 in plaats van 10 flappen maken.

3. Perenflappen bakken

Leg de flappen op de bakplaat en druk de randjes netjes aan met een kleine vork voor een mooi motiefje. Maak de flappen een klein beetje vochtig met wat water en sprenkel er naar eigen smaak wat **suiker** met **kaneel** over.

Bak de flappen in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin.